



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638040

Deluxe Cream Sherry 20% vol Solera Reserva Capataz Andres

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Samtiger Sherry-Abend.
	Leitaromen	Karamell, Rosine, Walnuss, Toffee, Gewürz, sanfter Holzton
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Mandelgebäck, Karamell-Desserts oder Blauschimmelkäse; auch solo leicht gekühlt.
Alkohol	20 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Klassischer Cream Sherry: samtig-süß, nussig, mit Karamell- und Trockenfrucht-Noten.

Dieser Deluxe Cream Sherry von Lustau steht für den klassischen Cream-Stil aus Jerez: vollmundig, samtig und aromatisch, ohne klebrig zu wirken. Die Solera-Reifung bringt runde Süße und nussige Tiefe zusammen, begleitet von Noten, die an Karamell, getrocknete Früchte und feine Gewürze erinnern. Im Glas zeigt er einen warmen, dunklen Ton und wirkt am Gaumen weich mit langem, angenehm würzigem Nachhall. Leicht gekühlt serviert ist er ein starker Abschluss nach dem Essen, kann aber auch als entspannter Abend-Sherry im kleinen Glas überzeugen.

Land	Spanien Mit einer Wein-Anbaufläche von 1,2 Millionen ha ist Spanien das größte Weinland der Welt. Allerdings liegt das Land aufgrund des geringen Hektarertrages (durchschnittlich 20 hl / ha) in der Weinproduktion weit hinter Ländern mit weniger Anbaufläche, wie Frankreich und Italien. Hauptgrund für die niedrigen Hektar-Erträge ist das trockene, heiße Klima und die geringe Niederschlagsmenge. Die Weinbaugebiete sind über ganz Spanien verteilt. 35 Weingebiete mit zusammen 1 Million ha Rebfläche gehören der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen (DO)" an.
Region	Jerez Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf ca. 10.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne (300 Tage Sonnenschein pro Jahr und), hohe Temperaturen (zwischen 4 und 40 Grad Celsius) "Poniente", ein erfrischender, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.
Erzeuger	Emilio Lustau Das Haus Emilio Lustau mit seinen 200 Hektar Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega lagern mehr als 20.000 Fässer Sherry bei besten Bedingungen. Das Ziel von Lustau ist es Sherrys von höchster Qualität zu produzieren und ein vielfältiges Sortiment anzubieten. Zu diesem umfassenden Sortiment gehören auch roter und weißer Wermut auf Basis ausgesuchter Sherry-Weine. Das Haus Lustau war Vorreiter in der Selektion und Vermarktung sehr seltener und einzigartiger Sherrys von kleinen, unabhängigen Produzenten, den Almacenistas. Die Lustau Brandys reifen in einer kleinen Bodega in amerikanischen Eichenfässern. Zuvor wurden diese zur Reifung unterschiedlicher Sherrys verwendet.

Zutaten

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de